

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.22

Согласовано
Директор школы № 7
[Подпись]

«Иммунизация № 7»
«Жир», г

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	883,8	26,8	35,3	114,2	9,5
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	40	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	829,0	38,9	31,3	97,6	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	72,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	284,3	8,7	8,7	43,6	3,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А. *[Подпись]*

Калькулятор
Малышева Г.А. *[Подпись]*

Директор по производству
Корнева *[Подпись]*

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность,	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	799,4	28,8	30,3	103,1	8,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Картофельное пюре	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	788,0	38,0	28,6	94,5	7,8

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

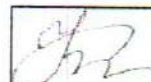
НА 09.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	40	16,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	829,0	38,9	31,3	97,6	8,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	72,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	75	212,0	5,7	5,9	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	284,3	8,7	8,7	43,6	3,6

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.